

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005年2月3日 (03.02.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/009142 A1

(51) 国際特許分類:

A23L 1/01, 1/076

(74) 代理人: 細田 芳徳 (HOSODA, Yoshinori); 〒540-6591
大阪府大阪市中央区大手前一丁目7番31号 OMM
ビル5階 秘書箱26号 細田国際特許事務所内 Osaka
(JP).

(21) 国際出願番号:

PCT/JP2003/009362

(22) 国際出願日:

2003年7月24日 (24.07.2003)

(81) 指定国(国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB,
BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,
ID, IL, IN, IS, KE, KG, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU,
LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ,
OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL,
SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN,
YU, ZA, ZM, ZW.

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 太陽化
学株式会社 (TAIYO KAGAKU CO., LTD.) [JP/JP]; 〒
510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町9番5号 Mie (JP).

(84) 指定国(広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ,
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM,
AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許
(AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB,
GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),
OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,
ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 河合 隆範
(KAWAI, Takanori) [JP/JP]; 〒510-0825 三重県 四日市
市 赤堀新町9番5号 太陽化学株式会社内 Mie (JP).
宮本 圭一 (MIYAMOTO, Keiichi) [JP/JP]; 〒510-0825
三重県 四日市市 赤堀新町9番5号 太陽化学株式会
社内 Mie (JP). 河野 広道 (KOUNO, Hiromichi) [JP/JP];
〒510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町9番5号 太陽
化学株式会社内 Mie (JP). 羽木 貴志 (HAGI, Takashi)
[JP/JP]; 〒510-0825 三重県 四日市市 赤堀新町9番
5号 太陽化学株式会社内 Mie (JP).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイドスノート」を参照。

WO 2005/009142 A1

(54) Title: CONDITIONING AGENT FOR FRY FOOD

(54) 発明の名称: フライ食品用品質改良剤

(57) Abstract: A conditioning agent for fry food characterized in that powder of a polysaccharide having an average particle diameter of 20 μ m or less is contained; a fry powder or fry food comprising the conditioning agent; and a fried food prepared by cooking with the conditioning agent or fry powder.

(57) 要約: 本発明は、平均粒子径が20 μ m以下である多糖類の粉末を含有することを特徴とするフライ食品用品質改良剤、該改良剤を含有してなるフライ粉及びフライ用食品、並びに該改良剤又は該フライ粉を用いて調理してなるフライ食品に関する。